

Wasser bei Fettbrand: Mann verletzt

Braunschweig. Bei einem Brand in einer Imbissbude ist der 24-jährige Betreiber verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, hatte der Mann am Mittwoch gegen 9 Uhr in einer seiner Fritteuse Öl erhitzt, das dann durch Überhitzung in Brand geraten ist. Der Mann tat das, wovon die Feuerwehr immer dringend warnt: Er versuchte den Brand mit Wasser zu löschen. Dadurch kam es zu einer Fettexplosion.



1. Fülle die Lücken im Text aus.

Hat man eine Pfanne oder einen Topf mit Fett auf der heißen Herdplatte, darf man die Küche nicht verlassen. Überhitztes Fett kann sich nämlich leicht von selbst entzünden. Dazu ist weder eine offene Flamme noch ein Funke nötig. Es genügt, je nach Fettsorte, eine Temperatur zwischen 250 und 350 °C.

Brennt das Fett in der Pfanne, braucht man nicht in Panik zu geraten. Das Feuer geht nämlich sehr schnell aus, wenn man sofort einen trockenen Deckel oder ein Brett auf die Pfanne legt. Dadurch wird die Luftzufuhr abgeschnitten, das Feuer erstickt. Haben die Flammen schon andere Gegenstände der Küche in Brand gesetzt, muss man möglichst rasch die Feuerwehr anrufen: Telefon 112 !

Auf keinen Fall darf man versuchen, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen; dann kommt es zur gefährlichen Fettexplosion ! Überhitztes oder brennendes Fett ist oft weit über 200 °C heiß. Wasser siedet aber schon bei 100 °C. Wasser ist außerdem schwerer als Fett. Wenn man Wasser in heißes Fett gibt, sinkt es unter das Fett und verdampft dann explosionsartig. Aus 1 Liter Wasser werden etwa 1 700 Liter Wasserdampf !

Die großen Mengen an Wasserdampf schleudern das brennende Fett in kleinen Tropfen umher. So kann es zu gefährlichen Verbrennungen kommen.

Die gesamte Küche kann in Brand geraten.